

04/2013

Mod: EFT66/T-N

Production code: FTH-60E



Diamond
catering equipment

SOMMAIRE

Déclaration de conformité	3
Données techniques	3
Vérification de l’emballage	3
Elimination de l’emballage	4
Précautions importantes	4
Caractéristiques de fabrication	4
Mise en route de l’appareil	4
Branchement électrique	4
Utilisation et entretien	5
Nettoyage	6
Réparations et entretien	6
Pièces de rechange	6
Schéma du cablage FT-30	7
Schéma du cablage FT-60	8

DECLARATION DE CONFORMITE

Le fabricant certifie la conformité des appareils aux normes CEE 90/396, à la loi n°22/1997Sb. et aux décrets applicables. L'installation doit être effectuée dans le respect des normes en vigueur dans le pays d'installation de l'appareillage. ATTENTION: Le fabricant décline toute responsabilité en cas de mauvais fonctionnement dû à une mauvaise installation, par une utilisation, des interventions ou des modifications impropres, à une intervention non prévue sur l'appareillage, à une mauvaise utilisation, un mauvais entretien, au non-respect de la réglementation applicable et à la négligence. Cet appareil est destiné à un usage professionnel, aussi son utilisation doit-elle être confiée à un personnel possédant les compétences nécessaires à cet effet. L'utilisateur ne doit procéder à aucune intervention ni à aucune modification sur les parties réglées et protégées par le fabricant ou autre personnel autorisé à cet effet.

DONNEES TECHNIQUES

La plaque signalétique avec les données techniques se trouve sur la partie postérieure de l'appareil.

MODELE	DIMENSIONS TOTAL (mm)	DIMENSIONS PLAQUE (mm)	POIDS kg	PUISSANCE kw	VOLTAGE V
FTH – 30	330 x 530 x 220p	320 x 480	28	3	230
FTR – 30	330 x 530 x 220p	320 x 480	28	3	230
FTH – 60	660 x 530 x 220p	660 x 480	53	6	400
FTHR – 60	660 x 530 x 220p	660 x 480	53	6	400

VERIFICATION DE L'EMBALLAGE

Les appareils sont correctement emballés à l'usine. Le marquage de l'emballage comprend les symboles conventionnels, le modèle et l'alimentation électrique. La présente notice doit se trouver à l'intérieur de l'emballage. Vérifier le colis dès sa réception. Si des signes de chocs ou de chute sont constatés, le signaler immédiatement au transporteur et rédiger un rapport précis sur les dommages éventuellement subis.

ELIMINATION DE L'EMBALLAGE

Les composants de l'emballage: papier, carton et polystyrène, sont des produits qui peuvent être assimilés aux ordures solides urbaines. L'élimination est sans problèmes, il suffit de suivre les normes en vigueur.

PRECAUTIONS IMPORTANTES

L'utilisation de fry top est réservée au personnel ayant parfaitement pris connaissance des normes de sécurité contenues dans la présente notice. Toutes les opérations de réglage, d'entretien ou de nettoyage doivent être réalisées après avoir débranché l'alimentation électrique. Vérifier périodiquement l'état du câble d'alimentation. Un câble endommagé constitue un danger grave. En cas d'anomalies de fonctionnement, ne pas utiliser l'appareil et contacter le service après-vente.

BRANCHEMENT ELECTRIQUE

L'appareil est prédisposé pour le fonctionnement en courante alternatif à la tension qui corresponde à la donnée reportée sur la plaque technique. Le conducteur de terre du câble d'alimentation est marqué par les couleurs jaune/vert. L'appareil est fourni d'un câble d'alimentation avec la fiche Schuko. Il faut prévoir un interrupteur entre l'appareil et le réseau proportionné au chargement et muni de un coupe-circuit automatique. Le câble de terre jaune-vert ne doit pas être interrompue! Avant d'effectuer le branchement, il faut s'assurer que:

- le coupe-circuit automatique et le circuit électrique peuvent supporter le chargement de l'appareil
- l'installation d'alimentation soit munie d'une mise à la terre efficace, respectant les prescriptions et les dispositions en vigueur
- la prise et l'interrupteur employés pour le branchement soient aisément accessibles de l'appareil installé

Le fabricant décline toute la responsabilité dans le cas où les normes de sécurité ne seront pas respectées!

MODE D'EMPLOI

Avant la 1^{ère} mise en route retirer la feuille de protection. Nettoyer toutes les surfaces à l'aide d'un chiffon doux, d'eau tiède et d'un détergent, de façon à éliminer les produits anti-rouille appliqués durant la fabrication et essuyer ensuite l'appareil à l'aide d'un chiffon propre.

Mettre l'appareil en route à pleine puissance pour 15-20 environ minutes afin de cuire la plaque.

Ne jamais laisser l'appareil en marche sans surveillance!!

Tiroir récupérateur de graisse

Il faut contrôler ce récipient régulièrement et le vider à temps. Le récipient doit être nettoyé après chaque débranchement de l'appareil.

OBSERVATIONS ET RECOMMANDATIONS

Les appareils avec le plan de travail divisé à deux moitiés (FT 60) permettent de régler la température différente pour chaque moitié de la plaque ou bien utiliser une seule moitié.

Actionner l'interrupteur général (D) et positionner le bouton du thermostat (A) sur la température souhaitée. Les voyants (B) et (C) seront allumés. Le voyant (B) est allumé quand l'appareil est sous le courant électrique. Le témoin (C) est allumé si les résistances sont en marche. Le voyant (C) s'éteint aussitôt que la plaque est échauffée à la température ajustée. Pour débrancher l'appareil, rendre le bouton du thermostat (A) dans la position „0“ et débrancher l'interrupteur (D).



MAINTENANCE

Il est conseillé de faire contrôler l'appareil au moins une fois par an par un service spécialisé. Tous les interventions dans l'appareil peuvent être effectuées uniquement par une personne qualifiée, possédant l'autorisation à telles opérations.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

ATTENTION! Le nettoyage au jet d'eau ou sous pression n'est pas autorisé.

Nettoyer l'appareillage tous les jours. Le nettoyage quotidien prolonge la durée de service et l'efficacité d'appareillage. Avant d'effectuer toute entretien, il faut débrancher l'appareil du

réseau électrique. Les parties en inox doivent être nettoyées avec un chiffon humide, à l'aide d'un détergent liquide, non abrasif et ensuite être bien essuyées. Pour éliminer les reliefs du plan de travail, il est possible d'utiliser une spatule.

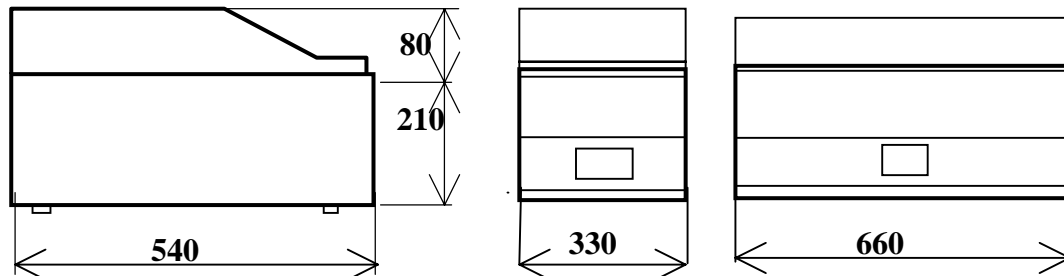
Afin d'éviter la formation de rouille, il faut traiter la surface des plaques avec une huile végétale après chaque nettoyage!

Comment procéder en cas d'une panne

Débrancher la prise du cordon secteur et contacter le service après-vente du revendeur.

AVERTISSEMENT

La garantie ne couvre pas de pièces soumises à l'usure normale (étanchements en caoutchouc, lampes, pièces plastiques et en verre, etc.) ainsi que l'appareillage dont l'installation n'a pas été exécuté conformément à la mode d'emploi, par une personne qualifiée et conformément aux normes correspondantes. La garantie ne couvre pas de dommages causés par une manipulation non autorisée (interventions dans l'appareillage intérieure) ou si l'appareil était servi par des personnes non qualifiées et/ou en cas de non-respect des instructions du manuel d'utilisation. La garantie ne couvre pas de dégâts causés par des actions naturelles ou par d'autres influences extérieures.

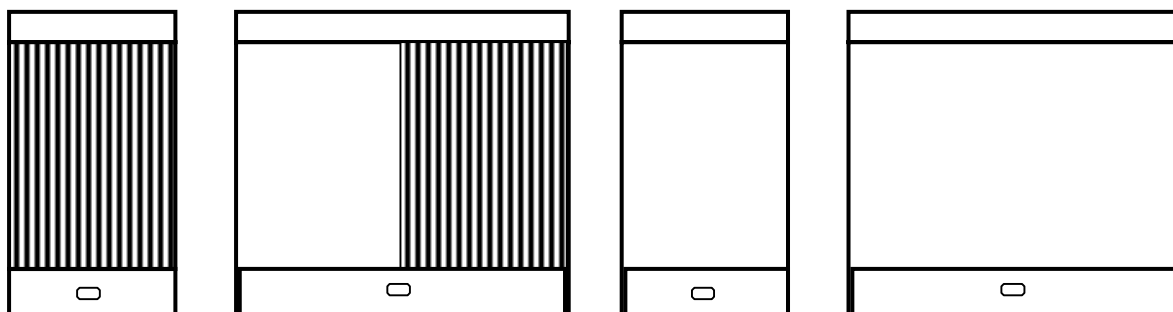


FTR - 30

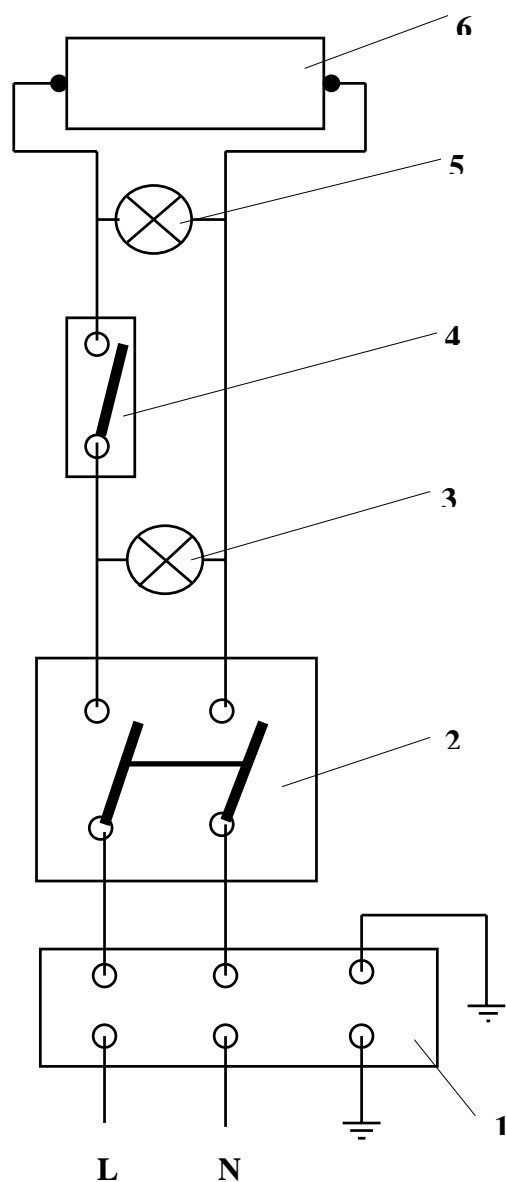
FTHR - 60

FTH - 30

FTH - 60

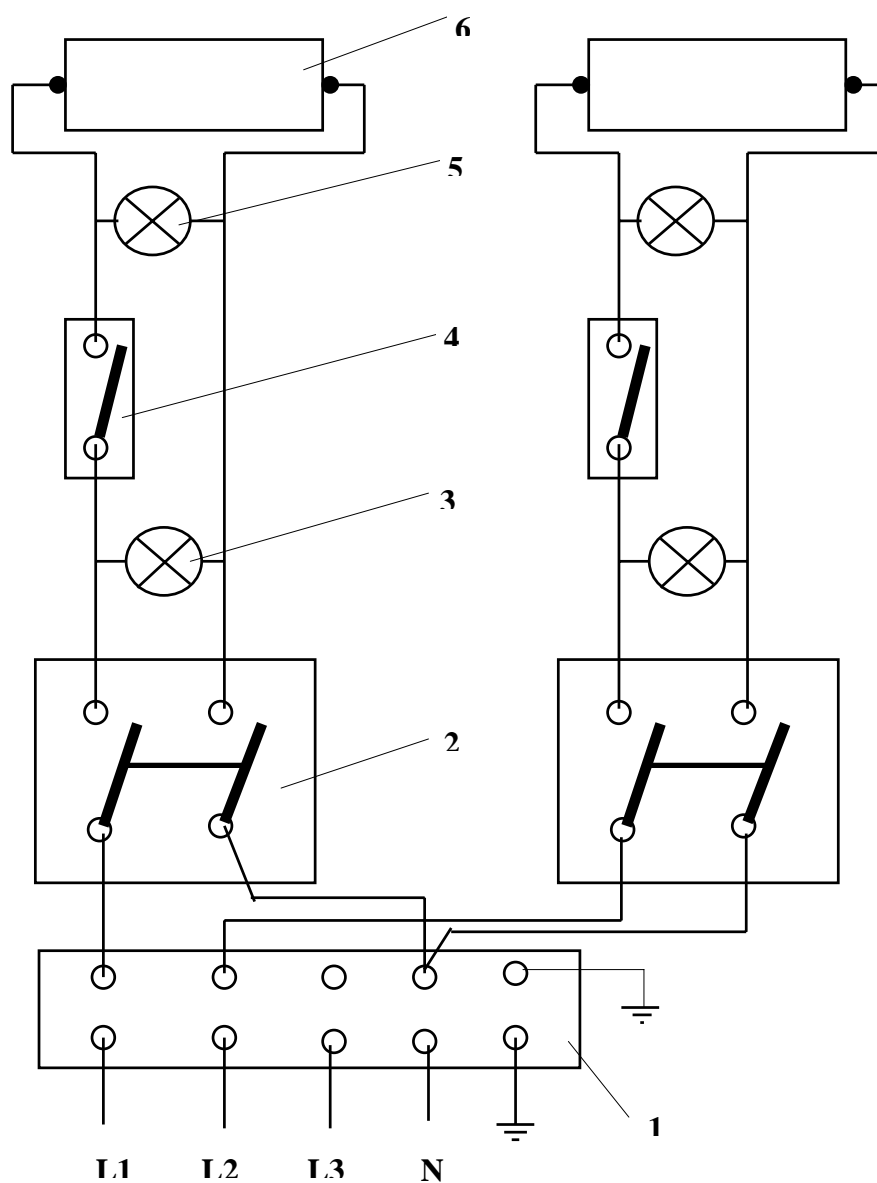


SCHEMA ELECTRIQUE: FT – 30



- 1 – BORNES ARRIVÉE LIGNE
- 2 – INTERRUPTEUR PRINCIPAL
- 3 – VOYANT VERT
- 4 – THERMOSTAT
- 5 – VOYANT VERT
- 6 – RESISTANCE DE CHAUFFAGE

SCHEMA ELECTRIQUE: FT – 60



- 1 – BORNES ARRIVÉE LIGNE
- 2 – INTERRUPTEUR PRINCIPAL
- 3 – VOYANT VERT
- 4 – THERMOSTAT
- 5 – VOYANT VERT
- 6 – RESISTANCE DE CHAUFFAGE